

Buone nuove fra tante cose che non vanno

PENSIONI: AUMENTI SUBITO

CARNE: PREZZI STABILI

Roma, 4 gennaio.
Il mini vertice a per le
pensioni si conclude oggi.
Gli esperti del quattro par-

CERVI ricordato stasera alla tv



Gino Cervi vive oggi per
i telespettatori in una delle
sue più potenti interpretazioni.
E' in programma sul
secondo canale il cardinale
Lambertini di Testoni, tra-
smesso in due parti: la prima
alle 19 e (dopo Oze 20
e il Telegiornale) la seconda
alle 21.
Il popolare attore scom-
parso ieri era stato per una
coincidenza ricordato da Ali-
ghiero Neschese, abito scuo-
to con una simpatica imita-
zione nella più seguita tra-
missione televisiva: Formu-
la 2 con Loretta Goggi. (Ve-
dere altri servizi a pag. 6).

liti di governo (do, poi,
paci e pri) riuniti al mini-
stero del Lavoro discutono
sul disegno di legge Bertol-
di, scaturito dall'accordo
fra sindacati e governo del-
l'ottobre scorso. La tratta-
tiva non riguarda gli au-
menti economici promessi
ai pensionati (avrebbero
dovuto decorare dal 1° di
questo mese), ma la parte
normativa della legge, che
ma intensità dovrebbe
avviare una riforma del si-
stema previdenziale.

La riscossione unificata
dei contributi (per le pen-
sioni, per malattia e per
assicurazione rischi sul la-
voro) porterebbe alla sepa-
razione di alcuni enti pre-
videnziali e a limitarne le
prerogative di altri. Da qui
nascono le resistenze al
progetto che hanno reso
necessaria una discussione
fra i partiti.

Anche se le previsioni sul-
l'esito del colloquio sono
difficili, perché la materia è
sensibile (e in gioco la esi-
stenza di numerosi centri di
potere), sembra che ci sia
la volontà di superare lo
stallo e di recuperare il
tempo perduto. L'orienta-
mento è quello di rendere
subito operanti le norme
economiche, con un decreto
legge, in modo che alla fine
del mese il problema della
pensione venga secondo i
nuovi modelli e sia rispet-
tata la sostanza dell'accor-
do con i sindacati.

Entro 40 giorni il decreto
legge dovrà essere ratificato
dalla Camera. Contemporaneamente, se le difficoltà
fra i partiti di maggioranza
saranno superate, il disegno
di legge sarà presentato al
Consiglio dei ministri per
l'approvazione (la riunione,
non ancora fissata, dovrebbe
avvenire la prossima set-
timana) e poi alle Camere
per la discussione.

La garanzia che la parte
normativa non sarà « instabi-
lizzata » verrebbe dalla deci-
sione di far discutere nella
prossima settimana la ratifica
del decreto legge e i prov-
vedimenti di riforma dal
Parlamento. I miglioramen-
ti economici prevedono l'au-

LA CARNE

Roma, 4 gennaio.
Fra tante notizie preo-
cupanti sul fronte dei pre-
zzi, aumenti più scattati, al-
tri dati per certi, altri an-
cora previsti e temuti, una
positiva: il prezzo della car-
ne non dovrebbe subire,
per ora, alcun rincaro.

Su questa punto sono
tutti d'accordo: sia le cate-

gorie dei produttori (cor-
presi gli importatori che
fanno affluire ogni anno
massicci quantitativi di bo-
vini all'allevamento natio-
nale), sia il ministero dell'A-
gricoltura. Ferrari Aggradi
che ha ripetutamente avvertito
il pericolo di un risonan-
amento, sia lo stesso mi-
nistro dell'Industria De Mi-
ta, che in più occasioni ha
rassicurato di voler conside-
rare la carne tra quei « ge-
neri alimentari strategici »

i cui prezzi, saranno « sotto
sorveglianza speciale » an-
che nella seconda fase,
« meno rigida », dei con-
trolli sui prezzi.

Intanto il governo ha
predispeso un « piano
sovraccosto » il cui obiet-
tivo di fondo è il rilancio de-
gli allevamenti bovini. La
spesa che si pensa di desti-
nare all'operazione è di ol-
tre 50 miliardi nel 1974 e
di pari importo nei 4 anni
successivi: si tratta però di

finanziamenti mediante il
sistema del concorso agli
interessi, suscettibili cioè
di mettere in moto investi-
menti e iniziative per un
importo di diverse cen-
tinaia di miliardi.

Il tasso appetibile al qua-
le — con le agevolazioni
previste dal « piano » — si
dovrebbe arrivare per inco-
raggiare la ripresa degli in-
vestimenti nel settore an-
tenale si aggirerebbe in-
torno al 3%.

I criminali della lupara a Torino



Le condizioni del ma-
restallo Giuseppe Do-
glio, ferito ieri a Torino
dai banditi che hanno
preso d'assalto un'auto
portaveloci per rapinare
106 milioni, sono ancora

gravi. La riserva di pro-
gnosi non è stata sciolta,
anche se le preoccupazio-
ni espresse ieri dai san-
tari si sono parzialmente
attenuate.

Per tutta la notte, Giu-
seppe Doglio è stato ve-
gliato dalla moglie Dome-
nica Gallesso.

Proseguono le indagi-
ni: la polizia cerca in
mobilità vicini al Credito
Italiano (il denaro appar-

teneva appunto a questa
banca) il complice da cui
dove essere partita la
« lupara » che ha con-

sentito il colpo. I di-
pendenti della sede banca-
ri torinese hanno prola-

Un uomo di Nizza Monferrato,
venuto dal Sud America,
è ora ricoverato a Genova

Un caso di lebbra

DALL'INVIATO

Nizza Monferrato, 4 gen-
naio. Lebbra a Nizza Mon-
ferrato. Il colpito, che è ora
ricoverato al reparto der-
matologico dell'ospeda-
le San Martino di Genova,
è un pensionato di 70 anni.
Ottavio Abate. Ha vissuto
a lungo in varie parti del
mondo ed in particolare in
Argentina per motivi di la-
voro, da qualche anno ora
a Nizza Monferrato dove
abitava in un alloggio al
corso Asti 111. L'Abate so-
ffre, a quanto sembra, da
parecchio tempo, di una
malattia che gli determinò
il nome. Soltanto una venti-
na di giorni fa, però,
i medici avrebbero stabili-
to la vera natura del male.
Ottavio Abate (che a
Nizza ha una nipote in-
fantile, Maria, abitante in
via Mario Tacca 18; ha an-
che una sorella che vive a
Torino, dove gestisce un
negozio di calzolerie) soffre
da qualche tempo di una
« sfoga » che gli determi-
nava con macchie, pi-
stole, e ultimamente lac-
rimanti, il viso e le mani.
Non sembra che l'uomo ed
i suoi congiunti si siano
mai preoccupati di questa
forma di malattia, forse
pensavano ad un'inflamma-
zione della cute. Sia di fat-
to che circa un mese fa il
pensionato, a seguito di
una caduta, si ruppe una
gamba e dovette essere ri-
coverato all'ospedale di
Nizza.



Ottavio Abate



Il professor Zecardi

Siamo andati al lebbrosario

Genova, 4 gennaio.
Il lebbrosario di Genova, do-
ve è ricoverato da alcuni giorni
il pensionato Ottavio Abate,
di Nizza Monferrato, è una pe-
nitenza di tre piani, posta su una
collinetta, isolata da altri edi-
fici dell'ospedale S. Mar-
tino. Attorno all'edificio, in uno
spazio verde chiuso, i mi-
glioli coltivano verdura e alleva-
no polli e l'unica evasione con-
sentita ai ricoverati, il loro
modo di sentirsi ancora parte
del mondo.

Nel reparto dove isolamento
lascia la denominazione uffici-
ale, si entra varcando una
cancello rosso dalla ruggine,
sempre aperto. All'interno vi
sono 33 malati, 19 uomini e
14 donne, circa un terzo dei
lebbrosi ricoverati in Italia, che
sono quasi duecento. In mag-
gioranza si tratta di ex emi-
granti tornati da paesi dove la
malattia è diffusa. Alcuni so-
no vecchi da 40 anni, altri ri-
sultano più rassegnati a resi-
stere non sanno dove andare. I
familiari non li vogliono.

La maggior parte dei degen-
ti sono guariti — dice l'ultra-
prof. Mario Zecardi, che mi
accompagna nella visita — ma
che se alcuni manifestano crisi della
malattia, come giunge e alla
della morte imminente.

Il lebbrosario — uno dei
quattro istituti del genere esi-
stenti in Italia (gli altri sono
in Puglia, in Sicilia e in Sarde-
gna) — esiste a Genova, si può
dire, da sempre, ed è succeduto
al lebbrosario di Nizza. La
sua sede attuale risale al pri-
mo dopoguerra.

Il lebbrosario — spiega
gli addetti — come un normale
reparto di ospedali, i ricoverati
vengono sottoposti ogni sa-
bato ad esami clinici e curati con
antibiotici e sulfamidici. Molto
utile anche il faldamento, la
cui applicazione fu vietata in
Italia per i dotti che prescri-
vo ai lebbrosi.

I malati hanno a disposizione
un refettorio, tre approcci (te-
levisivi), un proiettore e una pic-
cola officina, i cui congegni
sono sottoposti ad uso.

Gli ultimi arrivati sono il pen-
sionato di Nizza Monferrato e
una donna, proveniente da Si-
cilia ma originaria di Lione. Il
primo, di nome Ottavio, è il
caso di lebbra più recente;
l'origine del male della secon-
da è ignota. Nessuno dei due
è molto grave e i sintomi con-
sistono in una completa guai-
stazione.

S. A.

La Stampa e il Medio Oriente

IMPEGNI E POLEMICHE

Pubblichiamo, come già
«La Stampa» di stamane,
una dichiarazione appro-
vata ieri all'unanimità
dal direttorato di «La
Stampa» e «Stampa se-
ra» nelle redazioni di
Torino e Roma.

L'assemblea dei giornali-
sti di «La Stampa» e
«Stampa sera» si è riunita
per valutare le notizie
pubblicate da L'Espresso
e riprese da vari giornali
circa le richieste di allon-
tamento dei collabora-
tori Fruttero e Lucentini
e del direttore avanzate
rispettivamente dal go-
verno italiano e dall'Uff-
icio di Boicottaggio dei
Paesi arabi alla proprie-
tà della Società Editrice.
Oltre la relazione dei
Comitati di redazione,
l'assemblea

L'informazione, notizie
e commenti, compete al
direttore politico e al
giornalista, in un rappor-
to di lavoro comune e
nessuno può illu-
dersi di modificare que-
sta nuova realtà, come si
dimostra in questa oc-
casione in cui i giornalisti
di «La Stampa» e «Stampa
Sera» esprimono in loro
piena solidarietà al di-
rettore Arrigo Levi.

L'assemblea impegna i
comitati di redazione a
prendere la opportuna
iniziativa perché il tipo
di gestione editoriale di
«La Stampa» e «Stampa
Sera» non influenzi le
relazioni diplomatiche con
ogni nazione di pre-
sioni dell'esterno.

Ringrazio i colleghi per
la piena solidarietà, pre-
stando la difesa dell'auto-
nomia di «La Stampa»
e «Stampa Sera», la mi-
nistre come la passato. De-
sidero dire che, nei
confronti della Direzione
politica di questi giorni,
non si sono avute pres-
sioni di alcun genere da
parte della proprietà azio-
naria.

Arrigo Levi

Roma, 4 gennaio.
«L'Espresso», apparso
mercoledì in edicola, pub-
blica una nota dal titolo
«Perché Gheddafi dichiara
guerra alla Fiat». Se-
condo il settimanale tutto
è cominciato con un ar-
ticolo, a firma di Fruttero
e Lucentini, pubblicato su
«La Stampa» nel mese scorso.
L'articolo conteneva
osservazioni scherzose e
pungenti nei confronti
del presidente libico
Gheddafi. Due giorni dopo
Gheddafi — tramite l'ambasciata
d'Italia a Tripoli — chiede
il licenziamento dei
due scrittori: in caso con-
trario la Libia romperà
le relazioni diplomatiche
con il nostro Paese.

Qualche giorno più tardi
«da Beirut si mette in
contatto con Giovanni
Amelli il Comandante
Boycottage, un'organi-
zazione che stabilisce
quali sono i nemici degli
arabi. L'intera vicenda,
dicono al presidente della
Fiat, è stata da noi rias-
sinata e abbiamo scoperto
nuovi elementi che
aggravano la sua posizio-
ne. Non solo. La Stampa
pubblica articoli contro
Gheddafi, ma ci avverte

dell'opera di un direttore,
Arrigo Levi, che è ebreo.
Nel 1947, inoltre, Arrigo
Levi ha addirittura com-
battuto contro gli arabi.
In considerazione di tut-
to ciò, oltre a Fruttero e
Lucentini, la Fiat deve
licenziare anche il suo
direttore. In caso contra-
rio, contro la Fiat scatta-
rà immediatamente la
rappresaglia economica
dei popoli arabi: la so-
cietà torinese non potrà
più esportare macchine
e camion nei Paesi del
Mediterraneo e inoltre tutte
le sue proprietà esistenti in
questi stessi paesi saran-
no nazionalizzate».

In un comunicato diffu-
so ieri sera, la direzione
informa la Fiat ha di-
chiarato di non aver nien-
te da dire in proposito,
pur non smentendo la so-
stanza dei fatti riferiti da
«L'Espresso».

La Federazione nazio-
nale della stampa italia-
na «nell'elevare la più vi-
vace protesta, esprime
piena solidarietà agli in-
teressati e, certa che l'in-
iziativa non avrà inopi-
ni sopall, assicura com-
pleto appoggio per la tu-
tela dei loro diritti».

L'Ordine nazionale dei
giornalisti ha inviato al-
l'on. Aldo Moro, ministro
degli Esteri, un telegram-
ma sollecitandolo a se-
guire i fatti e protestan-
do per l'insultante at-
titudine alla libertà di
stampa.

Il capo dell'ufficio di
boicottaggio arabo, Mo-
hamed Mahgoub ha con-
fermato ieri che la Fiat
è stata invitata a licen-
ziare il direttore di «La
Stampa» in quanto è un
«zionista che lavora con-
tro gli arabi». «La Fiat
dovrà licenziare oppure
riassumere lo status del
la compagnia nei Paesi
arabi» ha detto Mahgoub
dichiarandosi poi ottimi-
sta circa l'esito della ri-
chiesta poiché a suo
avviso la Fiat non vorrà
mettere a repentaglio i
suoi grossi interessi nei
Paesi arabi a causa di un
uomo solo.

Il capo dell'ufficio di
boicottaggio ha poi spie-
gato che la richiesta non
ha nulla a che vedere con
alcuna «arabizzazione»
della Fiat, ma che gli amba-
sciatori arabi sono stati
tutti d'accordo sulla ne-
cessità.

Il vice sindaco dal prefetto

Biella senza nafta Forse scuole chiuse

Biella, 4 gennaio.
Gli studenti di Biella so-
rano probabilmente co-
stretti a prolungare le va-
canze natalizie.

Quasi tutte le scuole ci-
tadine, elementari e medie,
hanno esaurito le scorte
di olio combustibile, o
stanno per esaurirlo, ed in
queste condizioni è prati-
camente impossibile ri-
prendere le normali lezioni
lunedì prossimo.

Fanno eccezione soltan-
to cinque scuole su circa
trenta: le elementari del

Piazza di Vaglio Chiavaz-
za e di Favaro, l'istituto
par quattrini «Rubens Va-
glio» e il Liceo scientifico.

La decisione verrà pre-
sata nel tardo pomeriggio,
durante un incontro fra il
sindaco Franco Bielli
ed i pretori e i direttori
didattici. In mattinata Bielli
si è recato dal prefetto,
a Verocelli, per sollecitare
il suo intervento.

Occorrerà, per evitare
una ulteriore sospensione
delle lezioni, almeno 4 mi-
lia di quintali di nafta.

Che tempo farà

PREVISIONI — Generalmente coperto con
piogge; nevicate oltre i mille metri e foschie
anche dense sulla Val Padana.

TEMPERATURA — Quasi stazionaria.

Torino: + 7 (alle ore 13)

TORINO

Sciagura di Caselle

Il Fokker era par-
tito da Bologna con
un'avaria - Le nuo-
ve testimonianze.

(Servizio a p. 4)

Clima di terrore dopo la "faida", in Calabria E' braccato con l'elicottero il "vendicatore solitario",

Si teme che l'uomo (armato di 2 fucili e bombe a mano) voglia continuare la sua catena di delitti - "Coprifuoco" nel paese: nessuno vuol parlare con i forestieri



Carabinieri e cani poliziotti durante la caccia all'assassino

DALL'INVIATO

Calabro, è gennaio. L'elicottero sfiora le cime degli alberi, si abbassa sulla via, poi ha una lampenosa e si dirige verso la serie: è la volta delle prime luci dell'alba, ma quando sono entrati in azione i reparti speciali giunti da Rossano. Con la radio il pilota guida i carabinieri dovunque vada muovendosi folla e cespugli, in un paese di venti chilometri attorno a Guardavalle.

Gli inquirenti e gli abitanti del paese sono convinti che Nunziato Randazzo è ancora qui, vicino alle case, in attesa di un tentativo propiziato per continuare la catena di vendette: ha già ucciso due uomini, una donna, un ragazzo di tredici anni; ha ferito tre persone. Armato di fucili, ha sparato il fuoco su tutti coloro che ha incontrato.

La faida fra le famiglie Tedesco e Randazzo è già costata sei morti e due feriti, ma a Guardavalle sono sicuri che continuerà se Nunziato Randazzo non ver-

rà catturato. Il paese vive nell'incubo, agenti e carabinieri hanno formato attorno alla periferia una cintura di sicurezza attraverso la quale è difficile filtrare. Si teme infatti che i parenti delle due famiglie in guerra («Sono armati di fucili a ripetizione, pistole calibro 9 e bombe a mano», dicono alla squadra mobile di Catanzaro), possano giungere da Reggio Calabria dalle città del Nord dove si sono trasferiti per lavoro.

Leri sera a Guardavalle il «coprifuoco» è cominciato alle 19, ma per tutto il giorno soltanto pochi uomini hanno sostenuto nella via e in piazza per commentare sottovoce quanto era accaduto. Nessuno parla con i forestieri, per il resto sono sprangate. Nella notte, le pattuglie dei carabinieri hanno percorso senza interruzione le vie in tutta la piazza, ma ad intervenire se un'ombra si profila nei vicoli.

Guardavalle ha seimila abitanti, ma tutto è bloccato.

Anche l'emigrazione — dice don Paolo Sciarrotto, sfuggito ai colpi della due famiglie in lotta mentre portava il Cristo in processione — che è l'attività maggiore di questo povero paese, quella che rende più. Nessuno vuole restare a Guardavalle, ma nessuno oggi ha il coraggio di andarsene, di uscire di casa. Alle sei di sera mattina, quando alla prima casa le donne stamane non è venuto nessuno.

Un paese che sembrava tranquillo, dove l'unica risorsa è l'agricoltura e la ricerca di un lavoro altrove, è diventato all'improvviso un luogo di incubo. Negli ultimi giorni del 1973 la giunta comunale (socialista) aveva fatto affiggere un manifesto murale: «Assurdi per un 1974 di progresso, di consolidamento delle istituzioni democratiche, nel quadro dell'ulteriore sviluppo della lotta dei lavoratori per l'occupazione, democrazia, pace».

La sera del primo gennaio, tra la folla terrorizzata, cominciava la folle guerra tra Randazzo e Tedesco: in piazza Immacolata, due morti e due feriti; poi, la rincorsa alla vendetta di Nunziato Randazzo: quattro morti, tre feriti; il paese assalto all'ospedale di Catanzaro per finire i rivali in corsia tra medici e infermieri: l'arresto di Andrea Tedesco, armato di due calibri 36 a palla lunga.

La guerra resta aperta fra tutti questi fuggiaschi alla ricerca della vendetta (spinti dall'odio o da chissà quali interessi di clan), con le forze di polizia impegnate allo spasimo nel rastrellamento della campagna e dei monti, con gli abitanti che giacciono nel terrore di udire i colpi delle spazzare e delle rivoltelle.

I pochi che parlano, e non vogliono dire il loro nome o la loro carica, sostengono che «è un episodio mostruoso, che non doveva e non poteva accadere, soprattutto qui in noi, che siamo gente onesta, pacifica, onesta». «Questa guerra è anche una sfida alle parole di pace inviate a tutti i cittadini con il manifesto comunale».

La faida continuerà? Anche se Nunziato Randazzo dovesse cadere nei posti di blocco, presenti ovunque nel Catanzarese, il suo clan, la sua famiglia («Potente, come quella del Tedesco», sostengono in piazza), quella potenza che rende tutti muti, lega le bocche, poi «capita» potrebbe continuare la lotta.

Piero Cerati

ASTI: manette a due ricattatori "Paga un milione e mezzo e tua moglie ritornerà",

DAL CORRISPONDENTE

Asti, 4 gennaio. (v.m.) Un odioso ricatto è stato sventato dalla polizia e la scorta sono scattate ai posti di due buchi individuali, dichiarati in arresto, ieri sera, perché erano ritenuti indiziati d'estorsione. Si tratta di Antonino Spoto, di 34 anni, carpentiere, e Vittorio Giolitto, di 32, meccanico, entrambi residenti ad Asti. La loro cattura casuale dal commissario della squadra mobile, di prima è venuta in seguito ad una denuncia presentata dall'operaio Domenico Bighi, di 25 anni, pure da Asti, il quale su mesi fa era stato abbandonato dalla moglie Nicoletta, di 22 anni.

L'uomo, nonostante il trattamento continuato ad essere innamorato della propria moglie, disprezzata e dimenticata, tutto se fosse tornata a vivere con lui. Al corrente di questa situazione era il pretore ed il pretore, lo Spoto e il Giolitto si sarebbero presentati

al Bighi dicendogli: «Se desideri che tua moglie ritorni con te noi siamo in grado di convincerla, ma lei si sbornerà un milione e mezzo».

Il Bighi, pur di risolvere la sua situazione, ha accettato la proposta. I due ricattatori sono stati arrestati e la loro moglie è stata restituita.

Sembra che tuttavia Nicoletta Bighi, pur conoscendo molto bene i due arrestati, sia da parte sua del tutto estranea alla vicenda. La donna, che ha lasciato il marito per un mese fa, non ha mai visto i due ricattatori. Il pretore ha deciso di non fermare a meno di loro arresto.

Antonino Spoto

Padre disperato a Genova Invoca l'arresto del figlio drogato

Genova, 4 gennaio. (g.a.) «Mio figlio si è drogato, arrestato, e che commette qualcosa di irreparabile. Questa drammatica denuncia è stata presentata ai carabinieri di Copoglio da un specializzato chimico, Marcello D. che lavora al raddoppio dell'autoscuola Genova-Savona, contro il primogenito, Maurizio, di 19 anni. Il giovane è stato ricercato dal padre, che ha inviato fotogrammi urgenti in tutta la regione: lo ha tracciato al domicilio di Genova, tra i gruppi di capelloni e di hippies che si riuniscono sotto i portici dell'Accademia, in piazza De Ferrari.

Maurizio era sempre stato un ragazzo difficile, poco incline allo studio e al lavoro; sino all'inizio dello scorso dicembre non aveva però mai dato serie preoccupazioni ai familiari. Aveva così trovato lavoro in una fabbrica della zona. Poco prima di Natale il suo comportamento si era fatto misterioso: furtivamente stava cose, era sempre fuori casa.

Il 21 dicembre è scoppiato il dramma. Quel giorno il ragazzo si è presentato ai genitori ed ha chiesto denaro, per comprarsi la droga. «Ne ho bisogno — ha detto — per averla non disposto anche a vendere i vestiti che ho addosso». Al rifiuto del padre, il giovane ha dato in escandescenze, ha picchiato la madre ed il fratello

minore e, infine, si è allontanato profendendo oscure minacce di morte.

Da allora non s'è più visto. Temendo che si cacci in qualche guaio, il padre si è rivolto ai carabinieri.

Allarme sul treno per bomba che non c'è. MILANO, 4 gennaio. Il treno super rapido, in partenza da Milano alle ore 7.35 per Roma (arrivo ore 13.35), è partito stamattina con un'ora di ritardo dopo che le vetture erano state internamente sostituite.

La centrale della polizia milanese, poco prima dell'ora di partenza del treno, «Arlecchino», aveva ricevuto una telefonata anonima che avvertiva della presenza di una bomba.

spasina, esultava la proposta, «quanto più, a quanto pare, il pretore intermediario, conciliatore, un accordo di mezzo milione. E' una, la loro, polgarissime, all'incirca o davvero nessuno modo di influenzare la giustizia? La cosa non è chiara. Fatto sta che le cose non sono andate per il verso giusto e il Bighi a questo punto si è rivolto alla polizia. Alcune circostanze che potrebbero meglio chiarire i fatti non sono ancora state rese note per lo stretto riserbo degli inquirenti.

Sembra che tuttavia Nicoletta Bighi, pur conoscendo molto bene i due arrestati, sia da parte sua del tutto estranea alla vicenda. La donna, che ha lasciato il marito per un mese fa, non ha mai visto i due ricattatori. Il pretore ha deciso di non fermare a meno di loro arresto.

Antonino Spoto

Aggredito da due giovani e derubato della borsetta

Verbania, 4 gennaio. (g.a.) Una donna di 60 anni ha denunciato ai carabinieri di essere stata sequestrata da due giovani sconosciuti e rapinata del denaro che aveva nella borsa. Protagonista dell'episodio è la casalinga Olga Bui, 64 anni.

La donna, presentatasi nella caserma dei carabinieri, ha riferito che l'altra sera, mentre stava ricicando, due giovani, scesi da un'auto, in una via centrale del paese, hanno cercato di strapparle dalla mano la borsetta, contenente tremila lire. Fallito il tentativo, l'avrebbero aggredita trascinandola sulla vettura e dirigendosi alla periferia del paese. In una località isolata, i ladri si sarebbero separati: uno, che aveva in mano una pistola, avrebbe gettato la derubata fuori dell'auto.

COSSATO: un infarto ha ucciso il sindaco



Il sindaco Ezio Abate

Biella, 4 gennaio.

(p.m.) Cossato è in lotta per l'improvvisa morte del sindaco, Ezio Abate, stroncato a 54 anni nel suo ufficio da un infarto polmonare. Il malore si è infatti manifestato, come è noto, mentre il sindaco partecipava a un incontro fra i delegati dei partiti politici.

La riunione, avvenuta ieri sera, nell'aula consiliare del municipio di Cossato, era presieduta dalla professoressa Luigina Savio, indipendente, alla quale è stata recentemente affidata la presidenza della comunità. Il sindaco Abate, esponente fra i più noti della federazione comunista biellese e vallesiana, ha accusato i primi disturbi verso le 22.

Il sindaco si è ritirato nel suo ufficio, dove poco dopo è stato ricoverato da un medico. Il dottor Luciano Anselmi, che è anche assessore comunale di Cossato, all'improvviso, Ezio Abate ha avuto un collasso cardiocircolatorio. E' stato subito richiesto l'intervento della Croce Rossa di Biella e, in attesa dell'autoregola, il medico ha praticato al sindaco le cure d'emergenza.

Soltanto quando è giunta l'ambulanza, i partecipanti alla riunione, che nel frattempo avevano continuato la discussione ritenendo che il sindaco si fosse assentato per motivi del suo ufficio, hanno intuito la gravità della situazione. Ezio Abate è stato portato a tutta velocità all'ospedale di Biella, ma i medici del pronto soccorso non hanno potuto far altro che constatarne la morte.

(Ansa)

Sanremo: contrastato amore di due giovani

Va a trovare la ragazza e i gendarmi lo picchiano

L'episodio sarebbe accaduto in Svizzera, dove i genitori della giovane hanno rinchiuso la figlia in un collegio - Hanno 18 anni



Sanremo. Laura Dondi e Paolo Macchi, i due innamorati diciottenni (Telefoto)

Sanremo, 4 gennaio. «Siamo disposti ad attendere anche due o tre anni. A quell'epoca saremo noi i più forti. Questa la ferma determinazione di due diciottenni che si amano e vogliono sposarsi anche se i loro genitori fanno di tutto per ostacolare il loro amore e sarebbero giunti, secondo le accuse del giovane, a conquistare la sua ragazza in un'altezza e dispendioso collegio svizzero. Protagonisti di questa vicenda sono Paolo Macchi,

18 anni e quattro mesi, figlio di un professore di lettere, che abita a Sanremo in via Feirapallo 32, e Laura Dondi, 18 anni e due mesi, figlia primogenita di un facoltoso ed industriale catanzaro di Vigevano che, da alcuni anni, abita a Sanremo in corso degli Inglesi 479.

Entrambi sono studenti liceali di «Cassina», l'ultimo anno del liceo. Il loro amore è nato fuori dalle mura

scuolastiche ed è stato subito contrastato dai genitori, che si sono coalizzati nell'opporvi al loro sentimento.

E' Paolo che parla: «Le divergenze di vedute fra me e mio padre, sia sul piano politico che su quello culturale, hanno spinto lui a chiedere, ottenendolo, che fossi sottoposto a ben tre perizie psichiatriche. Alla fine, favorevole all'opinione espressa dal genitore di Laura, accusando

picchiato, mi ha denunciato al Tribunale del minorile di Genova. Il risultato delle perizie è stato a mio favore e il Tribunale genovese ha preferito attendere che io compissi i diciotto anni.

I genitori di Laura non sono stati da meno. E' sempre Paolo Macchi che parla: «Già ne hanno fatto di tutti i colori. Dapprima l'hanno lusingata con la promessa di lunghi viaggi se avesse avuto il coraggio di lasciarmi. Poi, l'hanno chiusa in casa e ci hanno denunciato alla polizia femminile, scatenando una sorta di persecuzione, fatta di continue richieste di documenti da parte di agenti in borghese che venivano a vedermi insieme per strada. Alla fine, l'anno scorso, hanno annunziato la visita psichiatrica. Ma tutto questo non basta — ripete —. Ci aspetteremo fino a quando saremo entrambi maggiorenni.

Renato Olivieri

Riconosciuto seminfermo di mente da una perizia

Arquata: sfuggirà all'ergastolo il manovale che uccise due amici

Si rifarà il processo a Torino - Il delitto per una frase scherzosa al futuro genero

DAL CORRISPONDENTE

Alessandria, 4 gennaio. (g.a.) Sfuggirà all'ergastolo il manovale Andrea Scarno, 44 anni, che la sera di Pasqua del 1971 uccise ad Arquata Scrivia, due compagni e cercò di assassinare una terza persona per difendere un serraglio, principio dell'onore. (v.m.)

Il processo sarà ripetuto il 12 febbraio prossimo a Torino.

Andrea Scarno, calabrese, sposato e padre di quattro figli, uccise a colpi di fucile gli operai Pietro Chirico e Giacomo Talarico, di 46 e 44 anni, suoi conterranei,

abitanti a Serravalle Scrivia. Talarico era padre di otto figli. Russi a sfuggire alla morte Germano Pulici, 54 anni, cognato del Chirico.

I tre erano stati invitati a cena dallo Scarno. C'era anche il futuro genero del padrone di casa, il mecca-

nico Pietro Ferraro, 20 anni, giunto da Farnia, per trascorrere le ferie con la fidanzata, Angela Scarno, ora sua moglie.

Mentre si mangiava e beveva lo Scarno rientrò in casa, armato del proprio fucile da caccia e cominciò a sparare.

non essere un «vero uomo» e perché non era in grado di bere un bicchiere di vino. Ci fu una discussione poi sembrò tornare la pace. Usciti gli ospiti per Andrea Scarno rientrò in casa, armato del proprio fucile da caccia e cominciò a sparare.

Siete ancora affascinati dal nostro volume su Lope de Vega?

Affrettatevi, che è già uscito il grande Rabelais.

In tutte le edicole, ed in libreria, trovate adesso il terzo volume dei Giganti delle Letterature Straniere, il volume dedicato a Rabelais.

L'autore di Gargantua e Pantagruel, il libro che da 4 secoli continua a sorprendere e incantare i lettori di tutta Europa, esce da questo volume dei "Giganti" in tutta la sua grandezza di uomo e di scrittore.

Con la vita, le opere, il successo di pubblico e di critica, troverete in questo volume, come sempre, un'ampia scelta antologica ed un ricchissimo materiale illustrativo. Diciamo francamente: lasciarsi scappare questo volume dei "Giganti" dedicato a Rabelais sarebbe un errore davvero "pantagruelico".

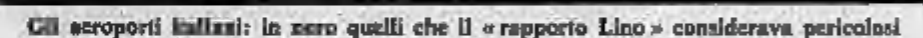
Mondadori: i Giganti delle Letterature Straniere.

Italia

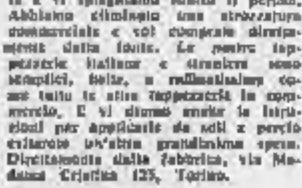
Era un guasto alla turbinetta, secondo i tecnici non sarebbe determinante. L'Itavia aveva chiesto con un telex la riparazione a Torino - Altra testimonianza di un pilota dell'Alitalia sulla carenza degli impianti dell'aeroporto

Nulla è stato fatto dopo il "rapporto Lino,"

minori costi che il comune di Piao Torinese ha dimostrato essere possibile in breve tempo».



ore legato a una pianta un
sentare con il carico.



omamente presso la
predispone con la n
istativi di cupie per
da ridurre al minimo

il nostro giornale possiede rivenditore, così la migliore precisione il quantitativo normale fabbisogno e le copie invendute.

del consorzio il voto con-
trario al bilancio consuntivo
del 1972, è stato preparato
un documento in cui si di-
ce tra l'altro « che si pre-
vede alla fine del fermo intendi-
mento del Comune di Pinerolo
Torinese di mantenere »

lante del nostro Comune
del consorzio; che la vi-
lità del consorzio è gravi-
mente compromessa in
modo con il quale esso
attualmente condotto ».

Soltanto i cinque americani sepolti a Torino

le copie invendute.

ce tra l'altro a che si possa
de alla del fermo intendi
mento del Comune di Pira
Torinese di mantenere e

modo non il quale esso attualmente condotto ».

Il Fokker « I-Tida » precipitato martedì, fotografato sulla pista di rullaggio di Caselle durante un precedente volo

L'approvvigionamento di carta è diventato sensibilmente più costoso ed anche molto problematico.

Per evitare sprechi di carta invitiamo i nostri lettori ad acquistare il nostro giornale possibilmente presso lo stesso rivenditore, così da predisporre con la maggiore precisione le quantità di copie per il normale fabbisogno e da ridurre al minimo le copie invendute.

Torinese di mantenere e insegnare la giunta ed il sia

in breve tempo e. | somare con il carico.

**NON CONFONDETE
NOME e INDIRIZZI**

LE
PELLICCERIE
di FRANCA
MARCHISIO
ricordano che nella SEDE di via
Arsenale 38
angolo via S. Quintino, telefono 538.453
e in
via Di Nanni 90
quasi angolo p. Sabotino, telef. 372.178

TROVERANNO QUALITA' - STILE - ASSORTIMENTO
CON SCONTI REALI DEL
40-50 %
SULLE COLLEZIONI '73/74

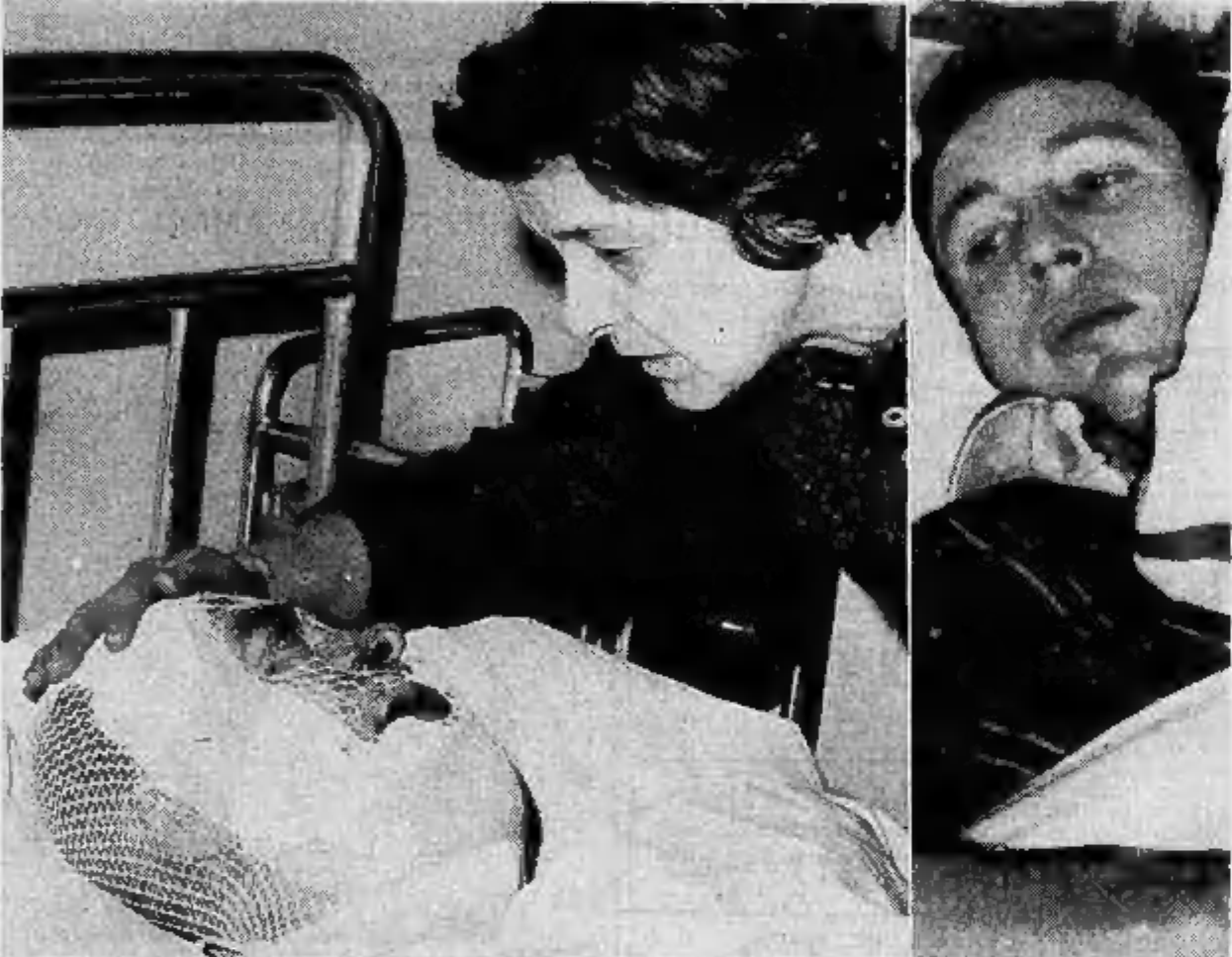
N.B. - Ogni pelliccia è munita di certificato di
garanzia. VISITATECI SENZA IMPEGNO.

INGRESSO LIBERO.

LA FEROCIE RAPINA DI MIRAFIORI

Sfigurato l'agente dal colpo di lupara

Giuseppe Doglio è sempre grave - Ha affrontato con coraggio un intervento alla mandibola - La moglie è al suo capezzale



Giuseppe Doglio all'ospedale, assistito dalla moglie. A fianco: l'esame medico. La 124 del Credito Italiano bloccata dall'auto e dal furgone dei banditi

Nella camera della clinica odontoiatrica alle Molinette dove è ricoverato dal primo pomeriggio di ieri, Giuseppe Doglio trascorre ore febbricitanti. Nel momento di lucidità, quando si sveglia dal sonno tormentato dei calmanti, tenta di parlare. Cerca di dire che sta bene, che «non si preoccupino». Non una parola della rapina di cui è rimasto vittima: come se fosse accaduto nulla. Di come se il terrore avesse cancellato per sempre dalla sua memoria la tremenda scena dei cinque banditi armati e arrabbiati che irrompono nella sua casa, lo aggrediscono, lo sventolano attorno all'auto portavalori con il prezioso bottino: 106 milioni.

Il maresciallo Doglio si esprime con difficoltà, a gesti: i pallottoli che gli hanno sfigurato il viso, stralciandogli una mascella, sono stati estratti ieri durante un delicato intervento chirurgico. L'operazione è stata più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Affidato alla cura del prof. De Michelis, il ferito si porta con rassegnato coraggio. Benché i sanitari assicurino che tutto quanto era in loro potere è stato fatto per cancellare i segni del colpo di lupara, il suo volto rimarrà segnato dalla ferocia dei banditi. Al capezzale del maresciallo Doglio è rimasta per tutta la notte la moglie, Domenica Celisio: «C'era di casa, ma della rapina non vuole parlare. Come se preferisse ignorare quello che è successo. Non l'abbiamo mai visto, ma nostro figlio — era l'unico — è morto qualche anno fa proprio per un colpo di fucile sparato a casa».

Intanto è cominciata la

rapina più di tre ore: il prof. Magnani e il prof. Vercellotti, oltre che il chirurgo, hanno dovuto operare con estrema cautela, per non rischiare di ferire la guancia. Stmane la riserva di prognosi non è ancora stata sciolta.

Un incontro di sindacalisti e amministratori pubblici

Chiesto stamane alla Regione l'intervento per la Moncenisio

Si propone che l'azienda di Condove venga rilevata dalle Partecipazioni statali

I problemi della società «Moncenisio» di Condove sono presentati oggi al presidente della Giunta regionale avv. Oberto. All'incontro, in corso nella tarda mattinata, partecipano i membri della Giunta della comunità montana della Valle di Susa, il sindaco di Condove geom. Col. i sindacati e il consiglio di fabbrica della Moncenisio; per la Regione, oltre Oberto, sono presenti i presidenti dei gruppi politici del Consiglio.

Le difficoltà in cui versa l'azienda sono di natura molto di grave preoccupazione a si teme per il posto di lavoro dei settecento dipendenti. A premere perché ci sia un intervento pubblico si sono presentati tutti i Comuni della Valle, interessati dagli indubbi riflessi che la crisi della Moncenisio avrebbe sull'economia della zona, già duramente colpita da chiusura e ristrutturazioni di aziende. I sindacati della Fim hanno chiaramente denunciato che «è in atto nella bassa Valle di Susa una ristrutturazione strisciante che ridurrebbe i livelli occupazionali a favore di un

unato pendolarismo e di un improbabile sviluppo turistico».

Gli ad ottobre il Consiglio comunale di Condove aveva approvato un ordine del giorno con impegni di iniziative a favore dei lavoratori della Moncenisio. Si erano quindi succeduti vari incontri con autorità amministrative ed esponenti politici. Il presidente della società aveva illustrato al consiglio di fabbrica

una serie di iniziative per la ripresa a medio termine dell'attività produttiva dell'azienda nel settore delle macchine tessili e il potenziamento del settore carpenteria metallica, ma non aveva nascosto l'esistenza di serie difficoltà finanziarie che sperava di superare ottenendo nuovi finanziamenti pubblici.

La situazione è ora più grave e si chiede espressamente l'intervento del

L'Epam (partecipazioni statali) per garantire la continuità produttiva dell'azienda e l'occupazione. L'intervento di stamane è utile per la preparazione del successivo colloquio a Roma con i ministri del Lavoro e delle Partecipazioni statali. Recentemente hanno confermato la possibilità di un intervento dell'Epam a favore della Moncenisio il ministro per gli interventi nel Mezzogiorno,

Donat Cattin, sia lo stesso ministro delle Partecipazioni statali, Giulio. In attesa che questo intervento si concretizzi, il Comitato di difesa dell'occupazione della Moncenisio, i sindacati e gli amministratori della Valle di Susa chiedono garanzie per i salari e la continuità produttiva della azienda.

I problemi del lavoro sono certo i soli su cui la Regione deve misurarsi, in questo momento di grave crisi che investe la vita piemontese e italiana. Per esempio, nella riunione di giunta, è stato predisposto un disegno di legge a favore degli Enti locali che debbono intensificare il trasporto pubblico festivo nel periodo di «custeria». Sarà esaminato con procedura d'urgenza e quindi portato all'approvazione del Consiglio.

Corteo in prefettura

Contro la chiusura dei distributori del gas per auto

Manifestazione di protesta domani contro la decisione del governo di chiudere tutti gli impianti della distribuzione di gas per automobili, organizzata dall'Ugla (Unione gestori impianti carburanti auto) e dagli altri sindacati di categoria.

Il corteo si formerà in corso Agnelli alle 9. Attraverserà le vie del centro (via Cernaia, via Pietro Micca, piazza Castello) e si concluderà a mezzogiorno davanti alla Prefettura.

Mila ha imposto, con la chiusura definitiva degli impianti, la morte della categoria. Una paralisi cioè di 1.000 punti di vendita in tutta Italia, con la disoccupazione di 4 mila gestori e dipendenti e di altre 1.000 persone impegnate in attività connesse amministrative e commerciali, la metà di 400 assaliti con 200 «isti».

Rinnovate per tempolavostro adesione alla

AGENDA 1974

Oltre ad offrire la vostra settimana organizzata, riporta un vasto panorama di notizie sulla vita amministrativa, politica, sociale italiana che sono di indispensabile utilità nello svolgimento del quotidiano lavoro per tutti gli OPERATORI ECONOMICI, PROFESSIONISTI, DIRIGENTI, FUNZIONARI, UOMINI D'AFFARI E RELATIVE SEGRETERIE.

Sono aperte le prenotazioni

AGENDA 1974

Prezzo di Copertina L. 7 mila - Sconto 20 per cento per prenotazione triennale.

GUIDA MONACI S.p.A.
Via F. Crispi, 10
Tel. 483401 - 00187 ROMA
Via V. Monti, 85
20145 MILANO
Tel. 34.85.67

Impiegata di Alpignano scomparsa da Natale: "Me ne vado in Senegal,"

Ha 17 anni, lavorava in municipio - In ufficio aveva detto: "Ho la madre all'ospedale"

Una diciassettenne, impiegata al municipio di Alpignano, è scomparsa di casa alla vigilia di Natale: ad un'amica ha raccontato di doversi recare in Senegal. Si chiama Ersilia Giuliano, 17 anni, abita con i genitori, Giovanni, 50 anni, operaio e la madre Luigia Mattalis, 47 anni, la via Roma n. 4.

La Giuliano alle 9.30 del 24 dicembre è salita sul treno per Torino con l'amica Adele Maranto, 18 anni, via I Maggio di Alpignano. Racconta la Maranto: «Mi ha detto che si sarebbe recata in Senegal per conto del comune di Torino e che a Porto Nuovo aveva più pronta la valigia. L'ho lasciata alla stazione alle 14, poi sono tornata a casa».



Ersilia Giuliano inventava straordinari per uscire di casa

Inutile sono state finora le ricerche nei genitori, dei parenti e dei carabinieri.

La Giuliano da tempo aveva escogitato un sistema per allontanarsi dal comune senza mettere in sospetto nelle ore serali i genitori. Usando la carta intestata del municipio di Alpignano, aveva falsificato la firma del sindaco Ernesto Cullino, da sola si faceva ordinazioni di servizi straordinari, ma-

la madre malata all'ospedale. Comunque l'importante è che torni. Noi la perdiamo di vista. Al momento della scomparsa la Giuliano indossava pantaloni colorati, pullover marrone, un cappotto midi, a quadretti fantasia: ai genitori aveva detto: «Forse stasera farò più presto e tornerò prima».

A Sauré d'Oulx

Rubavano nelle auto degli sciatori: arrestati

Tre giovani torinesi, Giovanni Accusa, 29 anni, via Bardonecchia 194, meccanico, Vincenzo Sileo, 20 anni, via La Thuile 7, operaio, Alfonso Samonetti, 21 anni, via La Thuile 1, studente, sono stati arrestati a Sauré d'Oulx perché sospetti di rubare le serrature di auto di sciatori.

In piazza III Reggimento Alpini, verso le 3 della notte, stavano scassinando l'auto di una torinese per rubare l'autoradio. Hanno cercato di sfuggire alla cattura, ma sono stati bloccati dopo una breve colluttazione dai carabinieri. I tre giovani hanno dichiarato di essere andati a Oulx da Torino appositamente per rubare oggetti dalle auto

taccuino torinese

Oggi festeggiamo
S. Fausta, S. Angela da Foligno, S. Agostino, S. Eusebio martire, S. Marcello.

Cancro
Il Seglio bandisce un concorso per esami al posto di apatia dei primi violini. La domanda, in carta semplice, dovranno essere inoltrate per raccomandata entro il 15 febbraio al Teatro Regio, casella postale 327, 10121 Torino Centro. I bandi ed i programmi si esano possono essere richiesti alla segreteria artistica del teatro.

Treni soppressi
La Direzione Compartimentale delle Ferrovie dello Stato comunica che verranno soppressi nei giorni di sabato i treni in partenza da Torino B. Nuova linea ore 18.10 per Asti e in partenza da Torino Dora alle ore 18.40 per Mondovì. Nei giorni di domenica verrà inoltre soppresso il treno in partenza da Asti alle ore 4.45 per Torino.

Telefoni utili
Soccorso pubblico d'emergenza 112; Questura 513.444; Volontari 553.553; Carabinieri (Raid) 510.886; Polizia Stradale 553.433.

Teatro
Gara, guanti e fucile: 182.324.180. Occorre che, come accade in altri Stati, nelle varie ditte i dipendenti fossero pagati con assegni e non in contante. «D'altra parte» — obblighi i dirigenti — il trasporto del denaro non si può evitare: sarà ridotto, cioè soltanto delle centrali alle aziende, non si sarà ancora e forse più facilmente identificabile.

aperto un concorso per l'assegnazione di un borse di studio triennale dell'importo di 500 mila lire caduna, riservata agli studenti della scuola media superiore di tutta Italia, in età compresa tra i 14 e i 20 anni. Le domande devono essere presentate entro il 5 febbraio alla segreteria regionale (sezione scuola) piazza Palazzo di Città 7, quarto piano.

Nuova sede P.R.A.
Nel 19 corrente, il Pubblico Registro Automobilistico di Torino avrà sede nei nuovi locali dell'Asi in via Piosani 4, zona Mirafiori.

Chiese e culti
Duomo, piazza S. Giovanni. Oratio delle Funzioni: Messa (giorni festivi) dalle ore 7 alle 12 ogni ora e alle 18; tutti i giorni alle 6.45, 9, 12.30.

San Carlo, piazza C.L.N. Messa (festivi) dalle 7 alle 12.30 ogni ora e alle 18, 18.45, 19.15, 19.30.

San Filippo, via M. Vittoria 3 Messa (festivi) 6; 9; 10.30; 11.30 e 18.30 (festivi); 7.30; 8.30 e 18.30.

Altri culti
Tempio Saffarico, via S. Pio V 12. Ufficiature del sabato ore 9. Tutti i giorni alle 16.30.

Chiesa Apostolica, via Roma 4 Messa (festivi) ore 10, lunedì 20.30 (preghiera per appuntamento); venerdì 20.30 (dottorato); sabato 20.30.

Chiesa Evangelica del Risorgimento, via Polignone 42 Messa (festivi) e venerdì ore 21, domenica ore 10 e 17; via Spadolini 38; mercoledì e sabato ore 20.30, domenica ore 10 e 17; via Siorio 32; sabato ore 21 e domenica ore 10 e 17; via Vivarese 6; martedì e sabato ore 20.30; domenica ore 10 e 17.

Chiesa del Segno di Dio, corso Trapani 11 lunedì a giovedì ore 20, domenica ore 9.30 e 16.

Chiesa di Cristo, via Gioiolo 11 sabato ore 21; domenica ore 10 e 16.45.

storia dei GIOIELLI

Un volume di grande portata, indispensabile per una completa ed organica conoscenza della gioielleria dai primi e molteplici aspetti dell'ornamento personale ai gioielli vari del mondo moderno. Quest'opera non è una trattazione prettamente tecnica, sempre interessante ma forzatamente fredda, bensì un saggio lineare ed approfondito che tocca i punti salienti della storia del costume, insieme come componente essenziale della storia del popolo.

Volume nel formato di cm 23 x 30 - 400 pagine - Copertina cartacea rilegata in stoffa - Circa 600 illustrazioni, di cui oltre 300 a colori - Sottocopertina a colori plastificata - Prezzo L. 20.000



ISTITUTO GEOGRAFICO DE AGOSTINI NOVARA

Due arresti a Chieri per una rissa al bar

La lite, ieri alle 20.30 - Quattro giovani feriti

Due giovani sono stati arrestati a Chieri per una rissa in un bar. Si chiamano Giuseppe Scorzari, 21 anni, da Lampedusa, decoratore, residente a Torino in via Lammarmora 27, e Pietro Zavatta, anche lui ventunenne, via Tripoli 108.

La rissa è scoppiata alle venti e trenta di ieri nel bar Pinella di via Fasano. Non si conoscono i mo-

ti che l'hanno causata. Tre i feriti: Giovanni Simili, 30 anni, via Gramsci 13; Roberto Poli, 23 anni, via Fasano 36; e Santo La Rosa, diciannovenne, via Peroni 5 di Chieri.

Hanno riportato ferite e contusioni procurate dal 5 al venti giorni. Il quarto ferito è il carabinieri Vincenzo Murgia, che era intervenuto.

QUESTA SERA ALLA TV

Gino Cervi cardinale

Sul SECONDO CANALE la registrazione del "Cardinale Lambertini" con il popolare attore scomparso - Per il PRIMO il settimanale "Stasera" e "Spazio musicale"

Il cartellone della prosa televisiva 1974 doveva aprirsi stasera, con « Carlo Gozzi » di Renato Simoni, protagonisti Gastone Moschin e Giuliana Lojodice, ma il recentissimo lutto del teatro italiano per la scomparsa, avvenuta ieri, di Gino Cervi, grande attore, carismatico a milioni di spettatori, che, per mezzo secolo, sul palcoscenico, sul grande e ultimamente sul piccolo schermo, ne hanno seguito ed applaudito le magistrali interpretazioni, ne ha fatto rinviare la presentazione ad altra data.

La serata teatrale del video sarà infatti dedicata ad un omaggio a Gino Cervi del quale viene riproposto il « CARDINALE LAMBERTINI » di Alfredo Testoni, una delle sue creazioni più felici, in una edizione televisiva realizzata nel 1963 con la regia di Silvio Blasi, e più alta volta replicata. Un'ultima scelta per il testo ed il personaggio hanno il pregio di ricordare degnamente il compianto attore in una delle sue più caratteristiche e più carismatiche creazioni. Questa figura di uomo di chiesa dal Settecento appartiene alla stessa terra dell'autore e dell'interprete ed



Gino Cervi ritratto nella sua ultima stagione in prosa, con Maria Malfatti e Paolo Carlini al «Paroli» di Roma

è perciò il loro riflesso e la loro passione di bolognesi nella bonomia, come nelle collere, improvvisi e passeggeri, e nello scetticismo indulgente, indubbiamente Cervi non fu soltanto Lambertini. Era

grande dono dell'umanità. Sapeva sovente essere vero anche nelle parti più convenzionali, in una «sacralità» che, per quanto appartenente alla scena dialettale, aveva avuto, dal 1903 in poi, protagonisti di notevole statura del teatro in lingua, quali Ernesto Zecconi o Carlo Nigelli. Nel 1954 lo portò anche sullo schermo nel film diretto da Giorgio Pastina, affiancato da un cast nel quale figuravano Sergio Tofano (anch'egli morto poco tempo fa), Arnoldo Foà, Virna Lisi, Tino Buazzelli, Carlo Romano e Gianni Agus.

Poche parole sulla trama, che è notissima e che ritrae felicemente un momento della vita di quel singolare personaggio che fu il bolognese Prospero Lambertini (1675-1758) prelato e poi cardinale arcivescovo di Bologna, sua città natale alla quale venne trasferito nel 1731 dalla cattedra arcivescovile di Ancona. La commedia se lo mostra, benario ma avvedutissimo e all'occasione ironico, gover-

nare con saggezza su una diocesi indocile e turbolenta, tagliando le unghie ai privilegi dell'alto clero e della nobiltà, aggiustando torti e distendendo beghe coniugali anche nella sua famiglia. L'ultimo atto vede il porporato in partenza verso il conclave romano dal quale uscirà il nuovo papa con il nome di Benedetto XIV.

La commedia, che è piuttosto lunga, verrà trasmessa sul Secondo in due parti, dalle 19, alle 20 e dalle 21 in poi. La precederà una breve rievocazione dell'indimenticabile protagonista.

Il Nazionale primo numero del 1974 del rotocalco d'attualità STASERA (con 20.45) diretto da Mimmo Scarama, il settimanale è redatto con gran cura, ed è interessante alla notizia, ma sa di più di supplemento del telegiornale, nonostante lo sforzo, addirittura commovente, di somigliare il più possibile al settimanale di punta. Il sommario verrà reso in un sol colpo al momento della messa in onda.

Completa i programmi del Nazionale (ore 21,50) SPAZIO MUSICALE la rassegna del maestro Gino Negri presentata da Patrizia Milani, proponendo, sotto il titolo CHIUDO GLI OCCHI, musiche di Peter Iljich Ciaikovski, Jules Massenet, Franz Liszt, Charles Debussy e Vincenzo Bellini sul tema del sogno e della rêverie.

FLASH

Swing Club - Stasera, nelle «cave» di via Botteghe, si esibisce un gruppo di jazz moderno composto da ventisei musicisti italiani: Giorgio Aronini, Eraldo Venturi, Sergio Panni, Santo Pannofino e Tullio D'Episcopo.

Teatro Nuovo - Stasera, alle 21,30, il gruppo «Sad Buddha Theatre», diretto dal personalissimo «Sad Buddha», presenta l'opera-rock «The man from the East».

Chitri - Per la rassegna «I giovani per i giovani», questa sera alle 21, nella chiesa Sant'Antonio, i solisti Edoardo Esposito, Giuseppe Solimari e Gabriella Migliorini terranno un concerto con musiche di Vivaldi, Chopin, Scarlatti, Schumann, Debussy, Quarta e Beethoven.

OGGI ALLA RADIO

nazionale
Giornale radio: ore 18; 14; 17; 20; 21
12.30 Special - oggi Mariangela Melato
14.40 24 ore
15.30 Per voi giovani
16 - Il giornale
16.30 Sorolla radio
17.05 Fomerdiana
17.40 Programma per i ragazzi: i giardini dello zio Filippo
18 - Ottimo e abbondante
18.45 Italia che lavora
19.15 Ascolta, si fa sera
19.20 Sul nostri mercati
19.40 Long play
19.45 I protagonisti: Nicola Bonaccorsi
20.30 Mito presenta: Andata e ritorno
21.15 Concerto sinfonico, diretto da Rodolfo Kempe
22.30 Intervista musicale

secondo
Giornale radio: ore 13.30; 19.30; 17.30; 18.30; 22.30
13 - Hit Parade
19.35 Per chi suonano Campanini

TELEVISIONE SVIZZERA - Ore 18.45: Jazz Club; 17.10: La resa dei conti (Telefilm); 18.30: Per i ragazzi; 18.55: Un'ora; 19.20: Telegiornale; 19.45: Casa così; 20.10: Il regionale; 20.45: Telegiornale; 21: Benvenuti a Little Stopping (Telefilm); 21.50: Ritratti; 22.55: Telegiornale.

OGGI SUL VIDEO

primo canale
17.45 Tv dei ragazzi ("Da Notte all'anno nuovo")
18.45 Supera ("Aspetti di vita americana")
19.15 Cronache italiane
20 - Telegiornale
20.45 Stasera
21.50 Spazio musicale ("Chiudo gli occhi")
22.30 Telegiornale

secondo canale
18.45 Telegiornale Sport
19 - Il cardinale Lambertini (1)
20 - Ore 21
20.30 Telegiornale
21 - Il cardinale Lambertini (2)

i programmi di domani
PRIMO CANALE - Ore 12.30: Supera; 13: Oggi le comiche; 13.30: Telegiornale; 15: Per i più piccoli; 17: Telegiornale; 17.15: La Tv dei ragazzi; 18.30: Supera; 19: Cio Willie; 19.30: Cronache dal lavoro e dall'economia; 20: Telegiornale; 20.45: Formula 2; 21.50: Servizi speciali del TG; 22.30: Telegiornale.

SECONDO CANALE - Ore 18.30: Coppa del mondo di calcio; 18.30: Dribbling; 19.30: Under 20; 20: Ore 20; 20.30: Telegiornale; 21: Il deserto della ceramica; 21.55: Sorveglio per la Coppa del mondo di calcio; 22.10: La mia storia.

Domenica nel gran finale Mita Medici vola a "Canzonissima,,



Mita Medici a Canzonissima con il ballerino Misericordia

Roma, 4 gennaio. Mita Medici tra i componenti della troupe di «Canzonissima» si è fatta in tre mesi la fama di ragazza fredda che non si scompone neppure di fronte alle critiche e alle situazioni più scabrose. Ieri, però, si è scomposta: alla fine del «numero» che l'ha vista partner di Silvio Appavisi, infatti, pallida e fredda, nel gioco illusionistico, preposta dal popolare «mag» per la finale di domenica sera Mita Medici viene elevata in padiglione ortizionale per al-

di esperienza. I giochi illusionistici sono sempre esistiti, d'altra parte è difficile inventare di nuovi. Tuttavia questo che ho preparato per «Canzonissima» dimostra la mia buona volontà.

Al teatro della Vittoria proseguono le registrazioni degli ospiti: nel pomeriggio sarà la volta di Aldo Giuffrè. Intanto questa mattina si sono rivisti in teatro i diciassette elementi (gruppi e complessi) che compongono la rosa dei finalisti della «Canzonissima '73». Come sempre la prima a presentarsi all'appuntamento con il regista Romano Sena è stata Orietta Banti e gli ultimi i cinque componenti il complesso dei Camaleonti.

In base ai primi calcoli, non ancora ufficiali, ogni punto espresso domenica 6 dai 500 giurati scelti tra gli abbonati alla televisione di tutta Italia, varrà circa 4 mila voti-caratella. Questa proporzione, fatta per equiparare i voti delle giurie a quelli del pubblico, è calcolata in base ad una formula matematica che prevede i 500 voti complessivi dei giurati moltiplicati per il numero delle preferenze ottenute da ogni cantante e divisi per il totale dei voti inviati dal pubblico fino alle 9 del 2 gennaio, termine ultimo per la validità dei voti al fine della classifica. Come è noto, entro quel termine, sono arrivate tre milioni e 150 mila caratelle. Lui, invece, Mita Medici la fa volare per quasi 4 metri. «Questo numero» - ci ha detto lo stesso Silvio - è frutto di 25 anni

Per un mese almeno Lascia il liceo la professoressa

Gabriella Mondello sembra entusiasta della nuova carriera al "Rischiatutto"

Milano, 4 gennaio. «Lunedì - dice Gabriella Mondello - ricomincerò le scuole e dovrò chiedere alla Preside una settimana di libertà per «motivi di famiglia». Mi rincerò specialmente per la V Liceo Scientifico che devo portare la maturità, ma non riesco a conciliare il quiz con la scuola. La mia settimana adesso marcia così: giovedì, appena rientro a Lavagna, fottata in casa, per non dover rispondere al ritorno di tutti: «Come è andata?», venerdì e sabato invasi dei fotografi locali: domenica, minico e studiare anche lunedì, martedì e mercoledì, quando sono a Milano. Il brutto è che più di un mese non si può chiedere per motivi di famiglia e malata non mi posso proprio dare».

Capito? La Mondello non ha alcuna intenzione di abbandonare la sua posizione di campionessa. Lei sul podio sta bene, è proprio una «torre», cioè della costellazione del Toro, nata il 1° maggio a Milano dal Lavoro: un segno positivo, nativo, tenace e fedele. Certo - dice ormai - è pressoché di campione regna - le due sfidanti non erano lontane, ma un «lapsus» di quelli che neppure Mike e il signor «No» riescono a nascondere, può sempre scappare, questa volta tutto è filato liscio per la campionessa che ha accumulato due «superischi» e due «rischi» giocandosi mezzo milione per volta; le altre sfidanti concorrenti invece sono tornate a casa col solo gesto di presenza. Giorgia Cicola ha addirittura battuto il record degli ibernati (290 mila sotto zero); sicché, finita la trasmissione, è scappata con fratelli e fidanzato nel lussuoso albergo del centro dove era alloggiata a Milano e non ha voluto tornare. Assomiglia a Jacqueline Sasard anni fa: è una tipica ragazza di famiglia ricca (il padre si dice abbia un «cabinato»), lei giocava per comprarsi una barba coccolatissima. Appena ha trovato una difficoltà, si è chiusa in se stessa, diventando permalososa e non ricordandosi più come aveva detto e striduto che si trattava alla fine di un gioco.

Assai più simpatica Carolina Pignatelli, che si è vista sfuggire il raddoppio di 800 mila lire rosciolato con molta buona volontà, ma ha ugualmente ringraziato tutti, radiosa (lei e le sorelle) d'aver parlato della sua amata Val Trebbia.

Abbiamo chiesto alla campionessa, che è venuta a pranzo con noi dopo la trasmissione, tutta stufante nella sua carota d'oro, se era difficile la domanda del raddoppio con tutte quelle domande su Rosso Malpelo. «Certo si poteva far confusione e non ricordarsi mai perché l'ho visto picchiato. L'ho vista tutta l'amara filosofia di Verne: in questa società bisogna picchiare i più deboli. Ma io so e so benissimo questo bellissimo racconto, l'ho addirittura inciso per i miei genitori prima di partire per Londra, perché sentissero la mia voce in mia assenza».

Tutti polemici quelli delle 5 giornate

Celentano, la Tolo e il regista Argentino parlano del loro ultimo film

Milano, 4 gennaio. «Questo sarebbe dovuto essere il mio primo film, il mio battesimo cinematografico», dice Celentano della sua partecipazione al film Le cinque giornate di Milano che tanto polemiche ha suscitato. E precisa: «Questo lunghissimo sprovveduto che non conosce i colori della bandiera mi conta a pennello. Sono stato abbruzzato, romano, napoletano e ancora romano nel discorso Rognoni. Finalmente sono milanesi, mi lasciano parlare poco. Infatti le mie battute sono scarse, alla fine però c'è quel discorso sghignazzato di uomo che davvero ha visto tutto quello che la rivoluzione è stata un fatto inutile per il popolo. Certo il mio è un personaggio scorbuto, diverso dai miei soliti, ma tornerò subito a lavorare con Dario Argento ed Enzo Cerusico. Ma mi sono divertito molto un po' e abbiamo fatto un secondo film, cosa che mi ha entusiasmato. Spero che il ritrovamento presto in un'altra storia».

Il regista Argentino, magistralmente capellone, occhi vivaci, incosciente e magari in un paio di volute, in una seconda storia disaccorda la nostra pagine «gloriose». Ho in mente un film sulla nostra resistenza, sui clandestini, sui mazzette parigini del '68, ma mi guardo bene dal realizzare questi film. Non voglio che ne nasca un film nuovo e prodico come con i western».

Marilù Tolo - la bellissima contessa Tortiglioni del film - è molto ammirata dei tagli che si sono abbattuti sulle scene femminili. Tutta la serietà delle sue nobili e voluttuose prestazioni di robusti patrioti è stata tolta, a Peccato era tutto un arco che saliva in gloria».

Conclude Argentino: «Il film non deve piacere a tutti, altrimenti lo avrei sbagliato».

MACARIO
PAULANTO ANTONIO
espresso di martedì 15
Luglietti - Roma 48, L. 544.50

TEATRO NUOVO
Teatro Espositivo
Stasera e domani ore 21,30
Domenica ore 14 e 21,30
Dopo il titolo di Sordani
RED BUDDHA THEATRE
The man from the East
Stomum YAMASHITA
Il più grande personaggio del mondo
Teatro Nuovo, L. M. Argello, 5569
La Vierge, V. Jouve 20, L. 533.815
Good Music, C. Truiano 38/15,
tel. 617286

SWING Club
Via Milano 15, tel. 533.792
Stasera QUINOTTO (JAZZ con
AZOLINI)
VOLONTI - FANNY
DEL RICCIO - PALLADINO

arlecchino
Ore 20,30
elegante trattamento di
BALLO LISCIO
Domenica ore 20

Serata dell'Epifania

LA PERLA
20.30 - 24 Venerdì organo per
la Vierge, G. G. del 1816
e Anziani del

Tango Valter Polka Mamerka
NINO GALLO
emulo di Compagno
The Juke Boxes
Cavalieri abito nero o blu scuro
Dopo sera o mezzanotte

MOULIN ROUGE
Apertura ore 19,30
CENA - SPETTACOLO
ORE 22 - BALLO
(Domenica aperta)

LE CUPOLE
CAVALIERE MAGGIORE
Il venerdì è sempre festa
Questa sera ore 20
dalla Romagna

I Tradizionali
Cavalieri L. 1908
Dopo L. 1000

MASSAUA DANZE
Ore 20,30
BALLO LISCIO
Ingresso libero

Stasera ore 20 al NEW
CHARLIE BROWN
I LEONI DI ROMAGNA
Tango, valzer, polka, mazurka
Domenica ore 21 giovedì 1 Orefice

LA MACINA
ristorante tipico
nel centro di Torino
dalle 18,30 alle 24
Via Roma 14, L. 522.800

LIO club
Stasera
BALLO LISCIO
CHIERI, tel. 947837

COLONNINE
DANCE ROMANA, L. 5000
Venerdì eleganti di
Ballo liscio a premi
OSVALDO e il suo partner

LIBERTY
Balleri Romani - Tel. 543.993
Ore 24 venerdì al Ballo liscio
Domenica ore
MINI VEDIA DELLA SPANNA

ST. ANDREW'S
IL LOCALE CHIO
Ristorante Piana Bar
aperta dalle 18 alle 24
Luglietti 19, telefono 911.554

Infernot
IL RISTORANTE DEL
CAFFE TORINO
Mazza & C. Corso 204 - Tel. 514.400

MAGO
CALABRO
Tel. 983.5149 - 983.3489
VEGLIONE DELL'EPIFANIA
La Formula 5
CENA L. 7000
tutto compreso con vini
a volontà

al NAZIONALE in esclusiva
nessuno del servizio segreto avrebbe
scommesso un dollaro sulla loro vita
di MARINO MAS, presento

3 dell'OPERAZIONE DRAGO
BRUCE LEE-JOHN SAXTON-ANITA CAPRI-1° e 2° DELL'OPERAZIONE DRAGO (LIVRO DEL GIORNO)
«BUON VUOLTO-SILVIO KERN» 1° e 2° DELL'OPERAZIONE DRAGO (LIVRO DEL GIORNO)
Dopo il titolo di Sordani
Dopo il titolo di Sordani
Dopo il titolo di Sordani
Dopo il titolo di Sordani

AMBROSIO
Continua il successo
del più grande
avvenimento cinematografico

FRANCO CRISTALDI
presenta
FEDERICO FELLINI
AMARCORD

suggerito e interpretato da FEDERICO FELLINI e TONINO GUERRA. Il film numero 4 della serie di **AMARCORD**
con la regia di FEDERICO FELLINI
presenta di **FRANCO CRISTALDI** regia di **FEDERICO FELLINI**

TECNOLOGIA
una esclusiva **P.L.C.**

831028
Non andare in rubrica
L. cont. Piollet
La buona cucina
della buona cucina
Margherita 150, Torino
A 5 minuti da via Corrida

FONDAZIONE G. AGNELLI
Via Giuseppe 14
ore 14.30 M. d'Asaggio
ENTRARE A TORINO
Mostra fotografica
Orario 10.30
Ingresso libero

GALLERIA PIRRA
C.so Cavallotti
tel. 547244
OTTOCENTO
confronto del gusto italiano e francese

Oggi al GIOIELLO

ECCEZIONALE "PRIMA,"

di un grande avvenimento
cinematografico

SNCCI
SEGNALATO DALLA CRITICA
CINEMATOGRAFICA ITALIANA

Finalmente rivelato al pubblico italiano
il primo grande film del cinema
UNDERGROUND AMERICANO



ALBERTO GRIMALDI PRESENTA IL FILM PRODOTTO DA ANDY WARHOL
TRASH
I RIFIUTI DI NEW YORK

di JIM GALLAGHER con JANE FORTH - HOLLY WOODLAWN
con MORRISSEY - PER PAOLO PASOLINI
TECHNICOLOR

Così la critica italiana:
«TRASH è uno degli esempi più significativi d'un nuovo modo di
raccontare per immagini.
...sia pure a prezzo di scandalo per lo scabroso soggetto il
film raggiunge infatti una straordinaria forza emotiva.
G. CRIZZANI
Corriere della Sera

...una volta è fuori dei sentieri ufficiali, sull'orlo del
fabbrico pornografico, che il cinema mette i suoi allori. Benché
non dispiaccia ai custodi della morale tradizionale, e mandare
all'inferno i famosi, il film più bello visto finora a Cannes è
l'americano TRASH di Paul Morrissey, presentato dalla «Set-
timana della Critica» e accolto con pressoché unanime entu-
siasmo dal pubblico più libero e scabroso...
dal Festival di Cannes

Così la critica straniera:
...è il più provocante film di Andy Warhol, interpretato dal
nuovo e puerile Lou Dallesano che abbiamo già visto
in «Flash». E' pieno di insinuazioni sessuali e di
soprattutto un satiro all'ordine quotidiano... New York Times
The Observer

...anche se alcuni immagini possono tormentare gli cronometri,
si tratta pur sempre di una commedia di profonda verità e per-
sonalismo...
The Observer

...certe scene suscitano liti: sono le più divertenti di questi
anni cinematografici...
...TRASH è un capolavoro. Un film brillante, divertente, in-
trigante, che sta quasi in cima alla scala dei valori della pro-
duzione Warhol-Morrissey, insieme a «Nudo Restaurant» e a
«L'assassino Cowboy». Il film dà un'immagine completa e pungente
dell'ambiente americano, con una serie di ritratti che, anche
se divertenti, non perdono nulla della loro erigibile verità
umana...
Rolling Stone

Vieta ai minori di anni 18
Dist. CERVINO FILM

AMBROSIO
Continua il successo
del più grande
avvenimento cinematografico

FRANCO CRISTALDI
presenta
FEDERICO FELLINI
AMARCORD

suggerito e interpretato da FEDERICO FELLINI e TONINO GUERRA. Il film numero 4 della serie di **AMARCORD**
con la regia di FEDERICO FELLINI
presenta di **FRANCO CRISTALDI** regia di **FEDERICO FELLINI**

TECNOLOGIA
una esclusiva **P.L.C.**

abbonamenti e vendita
Gazzette Ufficiali della Repubblica Italiana - Bollettini ministeriali - Bollettini delle estrazioni - Pubblicazioni della CEE - Edizioni Istit. Centrale di Statistica

ADASTI
94,105
zione 32

La festa che chiude il ciclo natalizio e avvia il Carnevale

Allegri regali della Befana

L'Epifania, ultima festa delle feste tradizionali. Chiude il ciclo natalizio ed apre quello del nuovo anno. Per gli adulti, e per i bambini è un'altra occasione per scambiarsi doni ed auguri. Perché con l'Epifania arriva la Befana. Una orribile vecchia, secondo il mito, che passa sulla terra dal 1° al 6 gennaio. Ed in contrasto con l'aspetto sgradevole ha un carattere buono, generoso, sincero. Infatti, dice la leggenda, nell'ultima notte della sua permanenza tra gli uomini, il mondo si anima di prodigi. Gli alberi si coprono di frutti, gli animali parlano, le acque dei fiumi e delle fontane si trasformano in oro. Per dare forma più sensibile al mito, in alcune località si preparano fantocci di stoppa e si espongono alle finestre.

Tradizioni

Un tempo era questa la tradizione più sentita dai popolani di Firenze e da quelli romani. I contadini della Romagna ancora oggi sanno recitare il fantoccio sopra un carretto fino alla piazza del villaggio dove verrà poi acceso un falò ed il fantoccio bruciato. Si animano di feste per rispettare la tradizione anche le campagne della Francia, dell'Inghilterra, della Germania: il fantoccio personaggio della Befana è vivo in quasi tutti i Paesi d'Europa ed il suo veggendone viene sempre festosamente sfilato nella notte del 5 gennaio.

Nella città ormai in tradizione folcloristica, la Befana, una l'arrivo della Befana è un'occasione per ricordare in ogni casa soprattutto dove ci sono bambini. Vi sono ormai sei anni che i tradizionali doni porta esclusivamente la Befana. Sono più utili di quelli che lascia due settimane prima. Gesù Bambino, tuttavia, sono un modo gentile per solennizzare questa festa.

Tra i doni di parentela ecco le focacce dure, ornate di canditi che vengono lasciate nelle case dei bambini oppure al camino soprattutto nel Meridione; il pasticcio, caratteristico regalo per i bambini toscani; i gianduiotti per quelli piemontesi. Il carbone, che in passato rappresentava la punizione per i ragazzi che avevano disobbedito ai genitori, oggi sfuma tra le leccornie dell'Epifania: dolce, perfetta riproduzione di quello vero nell'aspetto, viene inviato anche agli amici.

L'arrivo della Befana però regala per i più piccoli anche l'arrivo del dono desiderato e che le famiglie hanno dimenticato a Natale. Quasi sempre sono le cose più semplici che si trovano in casa e che i grandi hanno lasciato in disparte perché attirati da giocattoli più moderni ed elaborati.

Ma esempio un bambino dal tesoro si sarà felice con un carrettino di legno.



La «festa» per i bambini in occasione della Befana culmina al momento della merenda ed è sempre uno spietato pieno di allegria, che dà significato alle riunioni familiari ed è goduto con uguale gioia dai grandi e dai piccoli.

che si possa trarre, con un treno o un camion, sempre di legno che non debba fare il percorso obbligato di una pista, ma possa correre per tutta la casa. Sempre per i più piccoli, ma ormai quasi introvabili, il cavallo formato da un lungo manico in legno che termina con la nobilitazione dell'animale. I ragazzi invece galoppavano muniti di un lungo manico di legno, si divertono in corse pazze quando hanno la fortuna di trovare un pezzo loro accessibile.

Per i più grandicelli ci sono i libri. Alle ragazze sono riservati i racconti classici e pieni di poesia: da Pinocchio a Gianni Rodari, dalle favole di Andersen alle fantastiche avventure d'Erasmus. Per i maschietti sono in libreria serie molto interessanti sulla natura: flora, fauna, fenomeni fisici e loro applicazioni nella pratica.

Adolescenti

Gli adolescenti sono i più difficili da accontentare. Desiderosi di seguire la moda del momento, di essere al passo con i compagni, sono i libri. Alle ragazze sono riservati i racconti classici e pieni di poesia: da Pinocchio a Gianni Rodari, dalle favole di Andersen alle fantastiche avventure d'Erasmus. Per i maschietti sono in libreria serie molto interessanti sulla natura: flora, fauna, fenomeni fisici e loro applicazioni nella pratica.

Per gli adulti l'Epifania è un'occasione per ricordare un amico all'amico che si è ricordato di noi a Natale, per fare una gentilezza a chi per dimenticanza o per mancanza di tempo non è stato inserito nella «lista» dei doni natalizi. Una cassetta di liquori scelti con particolare cura e sensibilità dimostra che chi la invia ha studiato i gusti dell'amico che la riceverà, ed è perciò più gradita di un dono prezioso. Quest'anno, poi, nel campo dei «biberani» è particolarmente apprezzato il vino. Ad esempio mezza dozzina di bottiglie di annata pregiata dimostrano buon gusto ed anche raffinatezza da parte di chi la manda.

Tra le «scolocchezze» per fare gli auguri agli amici c'è inoltre una serie di oggetti adatti per uomini e donne che hanno il pregio di costare poco e di essere utili. Ad esempio una caffettiera per due munita di boccucci da cui si raccoglie direttamente il caffè nelle tazzine. Una batteria di minuscoli arnesi da cucina che faranno felice la cucina e chi si aspetta da lei buoni manicaretti. La macchinetta che in un sol colpo taglia una fetta di torta per essere servita, un rinfrescatore; uno spremiagrumi; una grattugia a maniglia per il formaggio. La spazzola raccoglie tutto in un unico speciale vello che libera gli abiti da capelli, polvere e perfino dagli indistruttibili peli del gatto in casa.

Per l'amica

All'amica distratta si può regalare il rubricatore con redatto di matita e di blocco da appendere alla parete della cucina per segnare ogni giorno la promemoria delle commissioni.

Come risolvere il problema con chi non si è troppo in confidenza? Una piccola cornice d'argento, oppure un portaritratto con sfondo in tartaletta, come vuole la moda, è sempre un dono gradito. Non ci si sbaglia con qualche accessorio utile all'ufficio. Molto bella la più chiusa in una custodia di pelle, lo specchio retrovisore paraboldico che ingrandisce gli oggetti senza deformare la profondità. Il rinfrescatore da un grande cuscino di daino per il divanetto.

Per le amiche di cui si conoscono bene i gusti, invece, si può regalare senza indugi sul foulard o sulla sciarpa di seta firmata, sui guanti in lana e pelle, sul cappello di feltro originale nei colori e nella forma.

Maria Valabrega

Attorno alla festosa tavolata: un momento atteso e gradito

La merenda, bambini

L'Epifania è festa italiana, soprattutto ai bambini riuniti, attorno ai familiari, per una merenda ricca che però deve tenere conto dell'età di tutti nella scelta delle preparazioni salate e dolci; quindi bisogna escludere ogni sapore piccante, liquori dalle tinte e tutto quello che può danneggiare la digestione.

Per le tartine fredde usate solo prosciutto cotto e crudo o bresaola; per le calde molto indicate quelle a base di formaggio. Ecco la ricetta di crostini di Emmentaler, solerzi che sono

molto buoni e di facile esecuzione. Le dosi sono per una ventina di crostini: tagliate a metà alcuni fette di pane a cassetta, bagnatele nel latte freddo da una parte sola e stendere la fetta su teglia imburrata mettendo sul fondo la parte asciutta e in alto quella bagnata nel latte. Mescolate mezzo etto di burro ammorbidito con un etto di Emmentaler grattugiato e un cucchiaino di porro piano pure grattugiato; unite un rosso d'uovo e poi la chitarra montata a neve; salate poco. Ponete sulle fette le preparazioni da parte e cuocete in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Per i più grandicelli mantenete le proporzioni degli ingredienti.

I dolci della festività infantile si preparano come fatti in casa. Per solito si gradita la torta di cioccolato e mele tipica del Meridione; fate sempre due chili di mele dolci (golden, giule o altra simile) sbucciate e tagliate a pezzi con poca acqua e zucchero; quando saranno cotte prendete solo la polpa sciolta dal sugo e mescolatela con un etto di amaretti bagnati nel latte e schiacciati; unite anche due cucchiaini di cioccolato e due cucchiaini di cacao; una manina di cannella in polvere e due rossi di uovo. Versate l'impasto in teglia basterata.

La ricetta di crostini di Emmentaler, solerzi che sono molto buoni e di facile esecuzione. Le dosi sono per una ventina di crostini: tagliate a metà alcuni fette di pane a cassetta, bagnatele nel latte freddo da una parte sola e stendere la fetta su teglia imburrata mettendo sul fondo la parte asciutta e in alto quella bagnata nel latte. Mescolate mezzo etto di burro ammorbidito con un etto di Emmentaler grattugiato e un cucchiaino di porro piano pure grattugiato; unite un rosso d'uovo e poi la chitarra montata a neve; salate poco. Ponete sulle fette le preparazioni da parte e cuocete in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Per i più grandicelli mantenete le proporzioni degli ingredienti.

I dolci della festività infantile si preparano come fatti in casa. Per solito si gradita la torta di cioccolato e mele tipica del Meridione; fate sempre due chili di mele dolci (golden, giule o altra simile) sbucciate e tagliate a pezzi con poca acqua e zucchero; quando saranno cotte prendete solo la polpa sciolta dal sugo e mescolatela con un etto di amaretti bagnati nel latte e schiacciati; unite anche due cucchiaini di cioccolato e due cucchiaini di cacao; una manina di cannella in polvere e due rossi di uovo. Versate l'impasto in teglia basterata.

La ricetta di crostini di Emmentaler, solerzi che sono molto buoni e di facile esecuzione. Le dosi sono per una ventina di crostini: tagliate a metà alcuni fette di pane a cassetta, bagnatele nel latte freddo da una parte sola e stendere la fetta su teglia imburrata mettendo sul fondo la parte asciutta e in alto quella bagnata nel latte. Mescolate mezzo etto di burro ammorbidito con un etto di Emmentaler grattugiato e un cucchiaino di porro piano pure grattugiato; unite un rosso d'uovo e poi la chitarra montata a neve; salate poco. Ponete sulle fette le preparazioni da parte e cuocete in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Per i più grandicelli mantenete le proporzioni degli ingredienti.

I dolci della festività infantile si preparano come fatti in casa. Per solito si gradita la torta di cioccolato e mele tipica del Meridione; fate sempre due chili di mele dolci (golden, giule o altra simile) sbucciate e tagliate a pezzi con poca acqua e zucchero; quando saranno cotte prendete solo la polpa sciolta dal sugo e mescolatela con un etto di amaretti bagnati nel latte e schiacciati; unite anche due cucchiaini di cioccolato e due cucchiaini di cacao; una manina di cannella in polvere e due rossi di uovo. Versate l'impasto in teglia basterata.

La ricetta di crostini di Emmentaler, solerzi che sono molto buoni e di facile esecuzione. Le dosi sono per una ventina di crostini: tagliate a metà alcuni fette di pane a cassetta, bagnatele nel latte freddo da una parte sola e stendere la fetta su teglia imburrata mettendo sul fondo la parte asciutta e in alto quella bagnata nel latte. Mescolate mezzo etto di burro ammorbidito con un etto di Emmentaler grattugiato e un cucchiaino di porro piano pure grattugiato; unite un rosso d'uovo e poi la chitarra montata a neve; salate poco. Ponete sulle fette le preparazioni da parte e cuocete in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Per i più grandicelli mantenete le proporzioni degli ingredienti.

I dolci della festività infantile si preparano come fatti in casa. Per solito si gradita la torta di cioccolato e mele tipica del Meridione; fate sempre due chili di mele dolci (golden, giule o altra simile) sbucciate e tagliate a pezzi con poca acqua e zucchero; quando saranno cotte prendete solo la polpa sciolta dal sugo e mescolatela con un etto di amaretti bagnati nel latte e schiacciati; unite anche due cucchiaini di cioccolato e due cucchiaini di cacao; una manina di cannella in polvere e due rossi di uovo. Versate l'impasto in teglia basterata.

La ricetta di crostini di Emmentaler, solerzi che sono molto buoni e di facile esecuzione. Le dosi sono per una ventina di crostini: tagliate a metà alcuni fette di pane a cassetta, bagnatele nel latte freddo da una parte sola e stendere la fetta su teglia imburrata mettendo sul fondo la parte asciutta e in alto quella bagnata nel latte. Mescolate mezzo etto di burro ammorbidito con un etto di Emmentaler grattugiato e un cucchiaino di porro piano pure grattugiato; unite un rosso d'uovo e poi la chitarra montata a neve; salate poco. Ponete sulle fette le preparazioni da parte e cuocete in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Per i più grandicelli mantenete le proporzioni degli ingredienti.

I dolci della festività infantile si preparano come fatti in casa. Per solito si gradita la torta di cioccolato e mele tipica del Meridione; fate sempre due chili di mele dolci (golden, giule o altra simile) sbucciate e tagliate a pezzi con poca acqua e zucchero; quando saranno cotte prendete solo la polpa sciolta dal sugo e mescolatela con un etto di amaretti bagnati nel latte e schiacciati; unite anche due cucchiaini di cioccolato e due cucchiaini di cacao; una manina di cannella in polvere e due rossi di uovo. Versate l'impasto in teglia basterata.

La ricetta di crostini di Emmentaler, solerzi che sono molto buoni e di facile esecuzione. Le dosi sono per una ventina di crostini: tagliate a metà alcuni fette di pane a cassetta, bagnatele nel latte freddo da una parte sola e stendere la fetta su teglia imburrata mettendo sul fondo la parte asciutta e in alto quella bagnata nel latte. Mescolate mezzo etto di burro ammorbidito con un etto di Emmentaler grattugiato e un cucchiaino di porro piano pure grattugiato; unite un rosso d'uovo e poi la chitarra montata a neve; salate poco. Ponete sulle fette le preparazioni da parte e cuocete in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Per i più grandicelli mantenete le proporzioni degli ingredienti.

I dolci della festività infantile si preparano come fatti in casa. Per solito si gradita la torta di cioccolato e mele tipica del Meridione; fate sempre due chili di mele dolci (golden, giule o altra simile) sbucciate e tagliate a pezzi con poca acqua e zucchero; quando saranno cotte prendete solo la polpa sciolta dal sugo e mescolatela con un etto di amaretti bagnati nel latte e schiacciati; unite anche due cucchiaini di cioccolato e due cucchiaini di cacao; una manina di cannella in polvere e due rossi di uovo. Versate l'impasto in teglia basterata.

La ricetta di crostini di Emmentaler, solerzi che sono molto buoni e di facile esecuzione. Le dosi sono per una ventina di crostini: tagliate a metà alcuni fette di pane a cassetta, bagnatele nel latte freddo da una parte sola e stendere la fetta su teglia imburrata mettendo sul fondo la parte asciutta e in alto quella bagnata nel latte. Mescolate mezzo etto di burro ammorbidito con un etto di Emmentaler grattugiato e un cucchiaino di porro piano pure grattugiato; unite un rosso d'uovo e poi la chitarra montata a neve; salate poco. Ponete sulle fette le preparazioni da parte e cuocete in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Per i più grandicelli mantenete le proporzioni degli ingredienti.

I dolci della festività infantile si preparano come fatti in casa. Per solito si gradita la torta di cioccolato e mele tipica del Meridione; fate sempre due chili di mele dolci (golden, giule o altra simile) sbucciate e tagliate a pezzi con poca acqua e zucchero; quando saranno cotte prendete solo la polpa sciolta dal sugo e mescolatela con un etto di amaretti bagnati nel latte e schiacciati; unite anche due cucchiaini di cioccolato e due cucchiaini di cacao; una manina di cannella in polvere e due rossi di uovo. Versate l'impasto in teglia basterata.

La ricetta di crostini di Emmentaler, solerzi che sono molto buoni e di facile esecuzione. Le dosi sono per una ventina di crostini: tagliate a metà alcuni fette di pane a cassetta, bagnatele nel latte freddo da una parte sola e stendere la fetta su teglia imburrata mettendo sul fondo la parte asciutta e in alto quella bagnata nel latte. Mescolate mezzo etto di burro ammorbidito con un etto di Emmentaler grattugiato e un cucchiaino di porro piano pure grattugiato; unite un rosso d'uovo e poi la chitarra montata a neve; salate poco. Ponete sulle fette le preparazioni da parte e cuocete in forno a 170 gradi per circa mezz'ora. Per i più grandicelli mantenete le proporzioni degli ingredienti.

I dolci della festività infantile si preparano come fatti in casa. Per solito si gradita la torta di cioccolato e mele tipica del Meridione; fate sempre due chili di mele dolci (golden, giule o altra simile) sbucciate e tagliate a pezzi con poca acqua e zucchero; quando saranno cotte prendete solo la polpa sciolta dal sugo e mescolatela con un etto di amaretti bagnati nel latte e schiacciati; unite anche due cucchiaini di cioccolato e due cucchiaini di cacao; una manina di cannella in polvere e due rossi di uovo. Versate l'impasto in teglia basterata.

La vecchietta con la scopa fa lieti pure i grandi

L'Epifania tutte le feste si porta via? Afferma un detto popolare. La tradizione vuole che la sera tra il 5 ed il 6 gennaio famiglie ed amici si riuniscano intorno al tavolo per il cenone e più tardi terminino la festa ballando. E' un'occasione per concludere la stagione del ciclo festività di fine ed inizio d'anno. La consuetudine vuole inoltre che gli anziani si riuniscano nelle case, ma conceda ai giovani di passare alcune ore spensierate nei locali pubblici.

Ma le tradizioni si evolvono. Ora molti restano in città dove vi sono servizi pubblici per circolare tutta la notte, anche se la «discesa» ha concesso la circolazione alle auto. A ballare si va nei night o più ancora nelle discoteche: moderni locali di ritrovo per i ragazzi, che vi possono trascorrere alcune ore serene senza sbucare il bersaglio. E' anche il momento di riscoprire la classica sala da ballo con l'orchestra e cantante dove si suonano ritmi moderni e indimenticabili, e pure musiche adatte al mezzo giovani. E' anche l'occasione per riunire in una cornice diversa le famiglie che vogliono festeggiare l'Epifania in modo insolito. Genitori, figli ed amici che si trovano a ballare fuori di casa: una serata di serenità e tranquillità «folta» che riavvicina due generazioni, che mette a confronto, una volta tanto non in conflitto, due epoche diverse. La vecchietta con la scopa fa lieti anche i grandi.

L'Epifania è anche l'occasione per rimediare a qualche dimenticanza commessa a Natale, e un dono piccolo, ma scelto con cura, consegnato al momento della cena o del pranzo, all'inizio delle danze, è un modo simpatico per farsi perdonare.

Per accogliere con cura i clienti i proprietari dei locali stanno preparando già da alcuni giorni menù e salse. Per loro, colpiti dall'aspirazione, l'Epifania è il momento per recuperare.

M. V.

E' arrivata la befana portascconti dal 20% al 50%



Sconti	Sconti	Sconti
da donna/uomo/bambino	sulle grandi firme della moda	sulle grandi firme della moda
maglie uomo/donna	Daniel Hechter	San Giorgio
camice Cacharel	Cacharel	Ligne Française
giacconi federati pelo	Saint Claire	Mitouché
giacconi agnellone donna	Furs Elter	Billy Bonny
abiti uomo	Les Copains	Jimper

Sconti sportivi: mille articoli sport sci 50% sconto
100 sci
100 scarponi
100 doposci
100 giacche vento uomo
100 giacche vento donna
100 giacche vento bimbo
100 pantaloni uomo
100 pantaloni donna
100 pantaloni bimbo
e 100 altre occasioni

Sporling
Via Garibaldi 8 bis
10122 Torino - Tel. 530849/519738

Rita e Rosanna
Alta Moda
CORSO FILIPPO TURATI 15 BIS - TEL. 596.127

Comunicano
alla loro gentile Clientela
che da oggi Vi attendono per i
Saldi
di fine stagione

ANGELO CHIOSSI
DI P. TRIVISONNO
VIA PO 11 - 10124 TORINO
TEL. 543339 - 513117

FOTO - CINE - OTTICA

- PROIETTORI - CINEPRESE
- MACCHINE FOTO
- ATTREZZATURE CAMERA OSCURA
- MATERIALI SENSIBILI

Prezzi puliti
Facilitazioni

equazione sul rigo
Pianoforti Organi + chitarre chitarre
Accordature + classiche folk
YAMAHA
ripiazioni

risolta da una nota

torino-t.544658
c.v. emanuele 90

ALASIA
pellicce dal 1900

- Modelli pronti in ogni taglia
- Confezione su misura
- Guarnizioni - Cappelli - Pelli

TORINO - VIA GARIBOLDI 10 - TELEF. 545.957

Ghigo gioielli

VIA ASSIETTA 17 - II PIANO
TEL. 548.987 - TORINO